

F

für Ihr leibliches Wohl sorgt unser motiviertes Küchenteam. Es erwarten Sie außergewöhnliche Gaumenfreuden.

Kochen nach den Jahreszeiten und die Verwendung regionaler Produkte ist hier selbstverständlich.

Darauf abgestimmt präsentiert Ihnen der Weinkeller eine umfassende Auswahl von den besten Anbaugebieten Europas. Zu besonderen Anlässen werden Sie in der Wein-Raritätenkarte ausgefallene Köstlichkeiten finden.

Gerichte aus der speziellen Mittagskarte können Sie von Montag bis Sonnabend von 12 - 15.00 Uhr genießen.

Für ein herrliches Frühstück steht für Sie ein exklusives Brunch-Buffet jeden Sonntag von 10 - 15 Uhr bereit.





•



•



- [Menus](#)

Speisekarten

Plat du jour 22. Juni - 27. Juni 2026

Vorspeise

Joghurt-Gurken Kaltschale 9,50
mit Tomaten Concassée und Dill

Hauptgericht

Brotsalat RÖPERHOF 18,-
mit Antipasti, Pfirsich, Kirschtomaten, Pinienkernen
Burrata, Basilikum und warmem Baguettebrot aus
dem Ofen
- vegetarisch -
Gebratene Schollenfilets 20,-
mit Bratkartoffeln und Dijon-Senf Sauce
Gefüllte Hähnchenbrust 20,-
mit mediterranem Gemüse und cremiger Polenta
Der Küchenchef empfiehlt: 3 Gang Menü 33,-

Joghurt-Gurken Kaltschale
mit Tomaten Concassée und Dill

Gebratene Schollenfilets
mit Bratkartoffeln und Dijon-Senf Sauce

FrISCHE Erdbeeren mit hausgemachtem Vanille Eis

Dessert

FrISCHE Erdbeeren mit hausgemachtem Vanille Eis 9,-

Ab 15 Uhr Kaffee & hausgemachter Kuchen

Unsere Speisekarten ändern sich laufend und werden hier zweimal wöchentlich aktualisiert. Sollte dies einmal nicht geschehen sein, erfragen Sie bitte die tagesaktuelle Karte telefonisch: 040/ 8811 200. Vielen Dank!

Abendkarte

Vorspeise

Salat RÖPERHOF /mit gebratenen Riesengarnelen	14,-
italienisch marinierte Antipasti, Orangenfilets, Cranberry Dressing	20,50
Bunte Beete Carpaccio	22,-
mit gratiniertem Bachenbrucher Ziegenfrischkäse, Portweinfeigen und gerösteten Walnüssen	
Carpaccio vom Norddeutschen Weiderind	22,-
mit Pommery-Senf Crème, Rucola und gereiftem Parmesan	
Thunfisch Tatar mit Yuzo-Ponzu Marinade, Asia- Julienne, Wasabi-Erdnüssen und Spicy Popcorn	24,-

Hauptgericht

Hausgemachte Tagliatelle mit Trüffel Sauce und Parmesan - vegetarisch -	28,-
Kutterscholle	38,-
mit warmem Kartoffelsalat und Speckstippe	
Gebratenes Zanderfilet	39,-
auf Kartoffel-Erbesen Püree, buntem Romanesco und Basilikumschaum	
Tafelspitz vom Kalb	37,-
mit Bouillongemüse und frischem Meerrettich	38,-

Dessert

Frische Erdbeeren mit Rhabarber Kompott und Limetten-Joghurt Mousse	16,-
Schokoladen-Soufflé mit Kumquat Kompott und salted caramel	16,-
Coconut Pina Colada Coconut Mousse, Ananas Chutney und Coconut Sorbet	16,-
Sanddorn Crème brûlée mit Schokoladen Eis	16,-
Rohmilchkäse-Auswahl vom Flottbeker Wochenmarkt mit Feigensenf, Walnüssen, Feigenbrot und Trauben	18,50

Spargelzeit im RÖPERHOF Restaurant Hamburg

Spargelcrèmesuppe mit hausgebeiztem Lachs und Bärlauch	16,-
Bund Heidespargel	29,-
- mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter und Sauce Hollandaise	
- mit Holsteiner Katenschinken	37,-
- mit gegrilltem Lachsfilet	37,-
- mit kleinem Wiener Schnitzel	38,-
- mit Rumpsteak	42,-